



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café en provenance de Chelchele est collecté par notre partenaire EDN Ethiopian Coffee, auprès des nombreux producteurs autour de la station. Ils sont plusieurs centaines, avec des exploitations d'1 à 2 hectares maximum.

La culture du café fait partie intégrante de la vie des fermiers qui entourent la station de Chelchele, où le café n'est pas seulement un moyen de gagner sa vie. C'est aussi une tradition, et un objet de vivre-ensemble.

Tout est fait de manière traditionnelle, à la main pour ne sélectionner que les plus belles cerises. Celles-ci sont ensuite traitées en process nature. Pour celui-ci, les cerises sèchent entre 15 et 20 jours, selon la météo, sur des lits de séchages. Les cerises sont retournées régulièrement pour assurer un séchage homogène.

Producteur	EDN - Ethiopian Coffee
Espèce	Arabica
Variétés	74110, 74112
Process	Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1900 - 2300
Période de récolte	Octobre - Décembre
Type de récolte	Manuelle

